



## CÓCTELES CLÁSICOS CON PISCO COCKTAILS CLASSIC WITH PISCO



### PISCO SOUR \$10 | S/ 33

Pisco, zumo de limón, jarabe de goma, clara de huevo, bíter  
Pisco, lime juice, sugar syrup, egg white, bitter

### PISCO SOUR SEASONAL \$10 | S/ 33

Maracuyá, kion o coca  
Passion fruit, ginger or coca

### CHILCANO \$10 | S/ 33

Pisco, zumo de limón, bíter local, ginger ale  
Pisco, lime juice, local bitter, ginger ale

### CHILCANO SEASONAL \$10 | S/ 33

Maracuyá, kion o coca  
Passion fruit, ginger or coca

### CAPITÁN \$11 | S/ 36

Pisco, Vermouth Rosso, bíter local  
Pisco, rosso vermouth, local bitter

### CHOPOLITAN \$11 | S/ 36

Pisco, Cointreau, jugo de arándanos, zumo de maracuyá  
Pisco, Cointreau, cranberry juice, passion fruit juice

### PISCO TONIC \$11 | S/ 36

Pisco Mosto Verde, piel de naranja, piel de limón, romero, agua tónica  
Pisco green most, orange peel, lime peel, rosemary, tonic water

### GIMLET \$12 | S/ 40

Pisco Mollar, zumo de limón, jarabe de goma, romero y menta, bíter local  
Pisco, lime juice, simple syrup, local bitter, rosemary and mint leaves

### MANTO ROSA \$12 | S/ 40

Pisco Italia, zumo y jarabe de toronja, soda, bíter de naranja  
Pisco, grape fruit juice, grapefruit syrup, soda, orange bitter.

### CHILCANO PERFECTO \$11 | S/ 36

Pisco Mosto Verde y torontel, zumo de limón, bíter secreto, ginger ale y kion  
Pisco, lime juice, secrets bitters, ginger ale, mashed ginger

### CYNAR JULEP \$10 | S/ 33

Pisco Quebranta, Cynar, jugo de toronja, soda  
Pisco, Cynar, grapefruit juice, soda

### HOUSE NEGRONI \$12 | S/ 40

Pisco Albilla, Vermouth Rosso, Aperol, zumo de limón, azúcar y menta  
Pisco, Vermouth Rosso, Aperol, lime juice, sugar and mint leaves

### PISCO CITRUS \$11 | S/ 36

Pisco Quebranta y Acholado, Cointreau, Drambuie, jugo de mandarina, zumo de limón  
Pisco, Cointreau, Drambuie, tangerine juice, lime juice



## COMIDA LIGERA LIGHT MEAL



### SÁNDWICH DE LOMO DE RES CON QUESO EDAM Y CEBOLLAS CARAMELIZADAS \$20 | S/ 66

Lomo de res, ají amarillo y panko  
Beef sandwich with edam cheese and onions (beef loin, edam cheese, yellow pepper and panko)

### DEDOS DE POLLO CROCANTE EMPANIZADO Y AJÍ CASERO \$20 | S/ 66

Pechuga de pollo, panko y ají amarillo  
Breaded chicken fingers with panko and chili sauce (Chicken breast, panko and yellow pepper)

### ENSALADA DE HOJAS VERDES CON VINAGRETA DE MARACUYÁ \$20 | S/ 66

Hojas mezclum, pecanas caramelizadas, palta, naranja, palmito, tomate cherry  
Green salad with passion fruit vinaigrette (Mesclun leaves, caramelized pecans, avocado, orange palm, cherry tomato)

### ANTICUCHO DE LOMO CON YUCA \$25 | S/ 83

Lomo fino, ají panka y ostión  
Skeawer with cassava (Fine beef tenderloin, yellow chili and oyster)

### CARPACCIO DE PULPO AL OLIVO \$25 | S/ 83

Palta, tomates cherry y pan tostado  
Olive octopus carpaccio (Avocado, cherry tomatoes and toast bread)

### WANTAN CROCANTE CON JAMÓN INGLÉS \$20 | S/ 66

Con queso andino y guacamole  
Crispy wonton with english ham (with andean cheese and avocado)



## POSTRES DESSERTS



### Helados y sorbetes hechos en casa \$15 | S/ 52

Home made sherbets and ice cream

### Ensalada de Fruta o Sinfonia de Frutas \$15 | S/ 52

Fruit salad or Assorted fruit plate



## AGUARDIENTES SCHNAPPS



### PISCO

Viejo Tonel	\$11   S/ 38
Quebranta. Mollar. Italia. Albilla. Moscatel. Torontel. Acholado. Mosto verde	
Marquez de Caraveli	\$11   S/ 38
Negra Criolla	
Casa de Piedra	\$11   S/ 38
Uvina	
Guillermo Ferreyros	\$12   S/ 40
Quebranta/ Acholado	
Qolque Acholado	\$12   S/ 40
Vñas de Oro Acholado	\$12   S/ 40

### TEQUILA

José Cuervo Dark and White	\$11   S/ 38
José cuervo 1800	\$14   S/ 48
Patron Silver / Reposado	\$25   S/ 86

### RON

Solera 12 años	\$13   S/ 45
Bacardi	\$11   S/ 38
Appleton	
Havana club 3 años	
Myers	
Cartavio XO	\$16   S/ 55
Plantation 21 años	\$30   S/ 104
Brugal 21 años	\$30   S/ 104

### VODKA

Absolut	\$13   S/ 45
Stolichnaya	
Smirnoff	
Finlandia	
Grey Goose	\$18   S/ 62
Ultimate	\$25   S/ 86
Belvedere intense	\$25   S/ 86

### GIN

Beefeater/ Tanqueray/ Bombay	\$13   S/ 45
Martin Millers Westbourrne	\$25   S/ 86

### BOURBON

Jean Bean White & Black	\$12   S/ 40
Jack Daniels	

### WHISKY

J&B rare	\$12   S/ 41
J&b 12 años	
Jhonie walker Red	
Ballentines Fitnes	
Jameson	
Ballantine´s Gold Seal 12 años	\$14   S/ 48
Old Parr	\$14   S/ 48
Chivas Regal 12 años	\$16   S/ 55
Jhonie Walker Black	\$16   S/ 55
Jhonie Walker Platinum 18 años	\$30   S/ 104
Chivas Regal 21 años	\$34   S/ 117
Glenfiddich 12 años single malt	\$18   S/ 62
Glenmorangie 18 años single malt	\$32   S/110

### BRANDY AND COGNAC

Hennessy VS	\$13   S/ 45
Carlos I	\$20   S/ 69
Sandeman	\$20   S/ 69
Hennessy VSOP	\$22   S/ 76
Martel VSOP	\$25   S/ 86
Remy Martin VSOP	\$28   S/. 97
Courvoisier VSOP	\$28   S/. 97

### PORT AND SHERRY

Tio Pepe	\$12   S/ 40
El Abuelo	
Sandeman	\$16   S/ 55

### LICORES | LIQUEURS

Anis del Mono	\$10   S/ 35
Sambuca	
Contreau	\$12   S/ 41
Drambuie	
Amaretto di Saronò	
Baileys	\$12   S/ 41
Frangelico	
Kalhua	
Campari	\$12   S/ 41
Apperol	
Cynar	
Grand Manier	\$14   S/ 48



## VINO BLANCO WHITE WINE

### PERÚ

**Tabernero, Blanco De Blancos**  
Sauvignon Blanc,  
Chardonnay & Chenin Blanc  
\$9 | S/ 30

**Tacama, Blanco De Blancos**  
Sauvignon Blanc,  
Chardonnay & Viognier  
\$9 | S/ 30

### CHILE

**MONTES CLASSIC**  
Chardonnay  
\$10 | S/ 33

**Santa Helena Varietal**  
Sauvignon Blanc  
\$9 | S/ 30

### ARGENTINA

**Alta Vista Premium**  
Torrantes  
\$11 | S/ 36



## VINO TINTO RED WINE

### PERÚ

**Intipalka**  
Tannat  
\$9 | S/ 30

### CHILE

**Montes Classic**  
Merlot  
\$9 | S/ 30

### ARGENTINA

**Doña Paula Los Cardos**  
Malbec  
\$9 | S/ 30

**Doña Paula Los Cardos**  
Cabernet Sauvignon  
\$9 | S/ 30



## CÓCTELES CLÁSICOS A NUESTRO ESTILO CLASSIC COCKTAILS WITH OUR STYLE

**MANHATTAN** \$11 | S/ 36

Bourbon, Vermouth Rosso, piel de naranja y limón, bíter local y regans  
Bourbon, Vermouth Rosso, peel of orange and lime, local bitter and regans

**M.D.S (SMOK DIRTY MARTINI)** \$11 | S/ 36

Vodka, Bourbon, zumo de aceitunas en Bourbon / Vodka  
Bourbon olive juice infused with Bourbon

**APEROL SPLITZ** \$10 | S/ 33

Espumante, Aperol soda  
Espumante, Aperol soda

**THE BITTERS** \$12 | S/ 40

Bourbon, Vermouth Rosso, zumo y jarabe de toronja, zumo de mandarina y limón, Peychaud's  
Bourbon, Vermouth Rosso, grapefruit juice and syrup, mandarine and lime juice, Peychaud's

**RUM AWAY** \$10 | S/ 33

Ron blanco, Vermouth Bianco, zumo y jarabe de limón  
White rum, vermouth bianco, lime juice and syrup

**SITTESS** \$11 | S/ 36

Ron blanco, Aperol, zumo de mandarina, zumo de limón, bíter de naranja, miel  
White rum, aperol, tangerine juice, lime juice, honey

**BELO MAPI** \$12 | S/ 40

Pisco Mollar, Gin, pomelo, pepino, pimienta, toronjil  
Pisco, Gin, grapefruit, cucumber, pepper, lemon balm

**OLD PISCO** \$10 | S/ 33

Pisco Albilla, azúcar, bob's bíter, cereza, naranja  
Bourbon, Vermouth Rosso, peel of orange and lime, local bitter and regans



## BEBIDAS CALIENTES HOT DRINKS

### Café | Coffee

American coffee, Espresso, Ristratto, Machiatto, Latte, Capuccino, Mocha, descafeinated and hot chocolate  
\$5 | S/ 17

### Infusiones | infusions

Chamomile, English chamomile, English breakfast tea, Green tea, Earl Grey Tea, Anise, Coca tea, Andean mint, Lemon grass tea.  
\$4 | S/ 13

### Irish Coffee

Jameson, Express coffee, Whipped cream  
\$9 | S/ 30



## BEBIDAS SIN ALCOHOL | SOFT DRINKS

### Agua sin gas

Agua con gas  
\$6 | S/ 20

### Sporade

\$6 | S/ 20

### Gaseosas | Soda

\$6 | S/ 20

### Agua Perrier 330ml

\$8 | S/ 27

### Agua San Peregrino

750ml  
\$11 | S/ 36

### Agua Evian 750ml

\$10 | S/ 33

### Agua Panna 750ml

\$10 | S/ 33